

法要膳

雅の膳 (15品) 10,000円

- お品書き
- 〔前 菜〕 エビ黄身焼き、牡蠣袖味噌焼き、三陸産ポイルほや
 - 〔珍 味〕 ホタルいか塩辛
 - 〔小 鉢〕 オリジナルごま豆腐、アミ茸胡麻和え
 - 〔酢の物〕 鮭パイ包み、もすく、蟹爪、子持ち鰯、胡瓜
 - 〔刺 身〕 鮪、白牡丹海老、サーモン、うに、鰯縁側、妻一式
 - 〔天婦羅〕 特大海老、舞茸、南瓜、葉菊
 - 〔煮 物〕 かすべ、秋大根煮付、茶そば稲荷
 - 〔水菓子〕 柿と栗のムース、ドライフルーツ
 - 〔 鍋 〕 海鮮鍋(赤魚、ホタテ、つみれ)
 - 〔食 事〕 海鮮丼(蟹、うに、いくら、サーモン)
 - 〔御凌ぎ〕 温蕎麦
 - 〔吸い物〕 鶏卵
 - 〔香の物〕 紫蘇巻き大根 他
 - 〔焼き物〕 牛ステーキ、ブロッコリー、人参
 - 〔温 物〕 茶碗蒸し



雲流の膳 (15品) 8,000円

- お品書き
- 〔前 菜〕 鮭けんちん焼き、開きんぎ、たらこ昆布巻き
 - 〔珍 味〕 つぶ貝うにわさび
 - 〔小 鉢〕 オリジナルとんぶり豆腐 さわもだし有馬煮
 - 〔酢の物〕 もすく、花酢イカ、胡瓜、なた豆花
 - 〔刺 身〕 鮪、貝柱、うに、アルゼンチン海老、妻一式
 - 〔天婦羅〕 海老、いか、薩摩芋、南瓜、揚げ、青味
 - 〔煮 物〕 南瓜、エビ万頭、生麩、一口高野豆腐、青味
 - 〔水菓子〕 鹿角林檎シロップ煮、干し柿、葡萄
 - 〔 鍋 〕 海鮮鍋(赤魚、ホタテ、つみれ)
 - 〔食 事〕 巻き寿司(四点盛り)
 - 〔御凌ぎ〕 温蕎麦
 - 〔吸い物〕 鶏卵
 - 〔香の物〕 紫蘇巻き大根 他
 - 〔焼き物〕 ロブスター、秋刀魚、はじかみ
 - 〔温 物〕 茶碗蒸し



平安の膳 (15品) 7,500円

- お品書き
- 〔前 菜〕 蓮根麩包み、里芋つくね田楽、松葉銀杏
 - 〔珍 味〕 甘エビ麩マリノバスタ
 - 〔小 鉢〕 いかキノコワサビ和え
 - 〔酢の物〕 氷頭なます、三色菊花和え、いくら
 - 〔刺 身〕 鮪、サーモン、甘エビ、妻一式
 - 〔天婦羅〕 海老、鱈、薩摩芋、青味
 - 〔煮 物〕 きのご万頭、サンマ真丈、生麩、青味
 - 〔水菓子〕 柿餅、葡萄
 - 〔 鍋 〕 海鮮鍋(鱈、つみれ海老)
 - 〔食 事〕 栗御飯
 - 〔御凌ぎ〕 温蕎麦
 - 〔吸い物〕 つみれ、卵ソーメン、きのご
 - 〔香の物〕 紫蘇巻き大根 他
 - 〔焼き物〕 紅鮭挟み焼、焼き栗
 - 〔温 物〕 茶碗蒸し

